



⑰ BUNDESREPUBLIK  
DEUTSCHLAND



DEUTSCHES  
PATENTAMT

⑫ Patentschrift  
⑩ DE 41 24 130 C 1

⑤① Int. Cl.<sup>5</sup>:  
**A23L 1/16**  
// A23L 1/29

⑳ Aktenzeichen: P 41 24 130.4-41  
㉔ Anmeldetag: 20. 7. 91  
㉔③ Offenlegungstag: —  
㉔⑤ Veröffentlichungstag  
der Patenterteilung: 5. 11. 92

DE 41 24 130 C 1

Innerhalb von 3 Monaten nach Veröffentlichung der Erteilung kann Einspruch erhoben werden

⑦③ Patentinhaber:  
Meister Goldeinudel, 4784 Rüthen-Meiste, DE  
  
⑦④ Vertreter:  
Oidtmann, P., Dipl.-Ing. Dr.-Ing.; Bockermann, R.,  
Dipl.-Ing., Pat.-Anwälte, 4630 Bochum

⑥① Zusatz zu: P 41 07 367.3  
  
⑦② Erfinder:  
Rudolf, Jörg, 4784 Rüthen, DE  
  
⑤⑥ Für die Beurteilung der Patentfähigkeit  
in Betracht gezogene Druckschriften:  
FR 9 77 713  
US 38 43 818  
JP 60-1 26 041 A In: Patents Abstr. of Japan, Sekt. C,  
Bd. 9(1985), Nr. 278(C-312);

⑤④ Kochfertige Teigware

⑤⑦ Die kochfertige Teigware wird durch Einteigen von Hartweizengrieß und Eiern, Formen dieser Teigmasse zu Nudeln sowie anschließender Trocknung der geformten Nudeln gebildet. Des weiteren werden zwecks Vitaminzufuhr und Anreicherung von Ballaststoffen Trockenfrüchte und Nüsse hinzugegeben. Wesentlich hierbei ist, daß der Teigmasse Haferflocken beim Einteigen zugegeben werden. Von Vorteil ist, daß der Hartweizengrieß, die Eier und die Haferflocken im Gewichtsmengenverhältnis von etwa 6,5 : 3 : 2 und pro Kilogramm Teigmasse 8 Eier eingeteigt werden.

DE 41 24 130 C 1

## Beschreibung

Die Erfindung gemäß dem Hauptpatent 41 07 367 betrifft eine kochfertige Teigware, gebildet durch Einteigen von Hartweizengrieß und Eiern, Formen dieser Teigmasse zu Nudeln sowie anschließender Trocknung der geformten Nudeln.

Teigwaren der vorstehend beschriebenen Gattung bilden eine vorteilhafte Nahrung für den menschlichen Organismus, da in dieser Teigware vielfältige Nährstoffe enthalten sind.

In diesem Zusammenhang ist es durch die FR-PS 9 77 713 bei der Herstellung von Teigwaren bekannt, verschiedene Getreidemehle oder -grieße einzusetzen. Hierbei soll durch stickstoff- oder phosphathaltige Stoffe ein schneller Wiederaufbau von lebenden Zellen des menschlichen Organismus sowie eine kräftige Stärkung der Nervenzellen erreicht werden.

Im Rahmen der US-PS 38 43 818 wird zur Schaffung einer Nudel mit einem niedrigen Kaloriengehalt zusätzlich auf die Verwendung von Haferschalen hingewiesen.

Schließlich zählt es durch die JP-60-1 26 041 A in: Patents Abstracts of Japan, Sekt. C, Bd. 9 (1985), Nr. 278 (C-312) zum Stand der Technik, Kartoffelflocken bei der Nudelherstellung einzusetzen, um ohne Beeinträchtigung des Geschmacks eine kurze Kochzeit zu erzielen.

Der Erfindung liegt das Problem zugrunde, die eingangs beschriebene kochfertige Teigware derart weiter auszugestalten, daß sie in kurzer Zeit in der Lage ist, die bei stärkerer körperlicher Belastung verbrauchten Energien wieder aufzunehmen.

Die Lösung dieses Problems besteht nach der Erfindung gemäß dem Hauptpatent 41 07 367 darin, daß der Teigmasse Haferflocken beim Einteigen zugegeben werden.

Durch die Zugabe von Haferflocken wird nunmehr eine Nudel geschaffen, die im Vergleich zu bekannten Nudeln ballaststoffreicher, eiweißreicher und aufgrund der essentiellen Fettsäuren auch vitaminreicher ist. Da Hafer unter allen herkömmlichen Getreidesorten die ernährungsphysiologisch wertvollste Art ist, wirkt sich die Zugabe von Haferflocken darüber hinaus sehr günstig auf den Cholesterinspiegel aus. Auch enthält Hafer besonders hochwertiges Eiweiß. Ferner liegt sein Pflanzenfettgehalt deutlich höher als bei anderen Getreidesorten. Schließlich ist es noch von Vorteil, daß sich im Haferkorn Mineralstoffe und Kohlenhydrate wie Stärke und Zucker befinden.

Mit der erfindungsgemäßen speziellen Mischung wird also eine Teigware geschaffen, die insbesondere den Organismus von Sportlern und Schwerarbeitern anregt und somit aktiviert. Dazu sind in der Nudel alle für den menschlichen Organismus wesentlichen Nährstoffe wie Eiweiße, die Vitamine A, B1 und B2, Kalium und Calcium sowie Ballaststoffe vorhanden.

Vorteilhafte Ausführungsformen der Erfindung gemäß dem Hauptpatent 41 07 367 bestehen in den Merkmalen der Patentansprüche 2 und 3.

Die Analyse einer Probe der Teigware gemäß dem Hauptpatent 41 07 367 hat folgende Werte:

Wassergehalt (Seesand-Methode bei 105° C):	10,5%
Trockensubstanz:	89,5%
Gesamteiweiß (N × 6,25):	16,8%
Fett (nach Soxhlet):	5,2%
Asche:	2,2%
Gesamtkohlenhydrate als Stärke berechnet (aus der Differenz):	65,3%
Gesamt-Ballaststoffe:	8,8%
verwertbare Kohlenhydrate:	56,5%
Cholesterin:	148 mg/100 g
Eieranteil:	8 Eier pro kg Teigmasse
Vitamin B1:	0,25 mg/100 g
Vitamin B2:	0,15 mg/100 g
Natrium:	35 mg/100 g
Kalium:	170 mg/100 g
Calcium:	31 mg/100 g
Der durchschnittliche physiologische Brennwert beträgt pro 100 g:	1444 J (340 kcal)

Der vorliegenden Erfindung liegt die Aufgabe zugrunde, die Teigware gemäß dem Hauptpatent 41 07 367 noch variabler zu gestalten.

Die Lösung dieser Aufgabe besteht in den Merkmalen im kennzeichnenden Teil des Patentanspruchs.

Durch den Zusatz von Trockenfrüchten und Nüssen zur Haferflockennudel wird eine gesunde und ausgewogene Mahlzeit geschaffen. Der Verbraucher nimmt zusätzliche Vitamine auf und reichert die Ballaststoffe an. Hierbei erweist es sich als besonders vorteilhaft, daß Trockenfrüchte naturbelassenen Fruchtzucker enthalten. Mithin wird gezielt auf den Zusatz von Industriezucker verzichtet. Des weiteren werden jegliche Konservierungsstoffe und chemischen Zusätze vermieden.

Die Zubereitung einer vollwertigen Mahlzeit kann nach dem Mischen mit Milch innerhalb einer Kochzeit von etwa 10 bis 12 min erfolgen.

Patentanspruch

Kochfertige Teigware, gebildet durch Einteigen von Hartweizengrieß und Eiern, Formen dieser Teigmasse zu Nudeln sowie anschließender Trocknung der geformten Nudeln, wobei der Teigmasse Haferflocken beim Einteigen zugegeben werden, nach Patent 41 07 367, dadurch gekennzeichnet, daß zur Haferflocken-  
nudel Trockenfrüchte und Nüsse zugegeben werden.

5

10

15

20

25

30

35

40

45

50

55

60

65

— Leerseite —